

BIENVENUE AU LAUSANNE COCKTAIL CLUB

Menu automne/hiver

2026-27



POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ
NOUS CONTACTER PAR TÉLÉPHONE AU
021 510 50 69

SUR NOTRE SITE INTERNET ET PAR MAIL
WWW.LAUSANNE-COCKTAIL-CLUB.CH
STAFF@LAUSANNE-COCKTAIL-CLUB.CH



[LAUSANNE . COCKTAIL . CLUB](https://www.instagram.com/lausanne_cocktail_club)

[LAUSANNE COCKTAIL CLUB](https://www.facebook.com/lausanne_cocktail_club)

COCKTAILS APÉRITIFS

Cocktail Éphémère 15.00

Inspiration du moment. Demandez-nous la recette. Premier arrivé, premier servi!

Pimm's limonade 14.00

160ml, 6,3%Vol — low ABV

Pimm's, limonade.

Stimulant 15.00

200ml, 8,55%Vol — low ABV

Stim, Grand Marnier, passion, jus de citron et tonic.

Winter Spritz 14.00

180ml, 8%Vol

Apérol, Prosecco et soda 3 Cents mandarine & bergamote.

French Velvet 17.00

130ml, 13%Vol

Calvados Père Magloire, Sirop de Raisinée maison, bitter underberg et cidre Wignac.

BeerAmericano 17.00

180ml, 13%Vol

Campari, Vermouth Rouge, Bitter Shiso et bière Boxer Old.



LŪYŪ
KLOVER
SMART ORGANIC KOMBUCHA

TENDANCES TONICS ET KOMBUCHA



Gin infusé Maison aux poivres 18.00

43,10%Vol

Nous infusions un gin aux baies roses et aux baies sauvages de Matkh Khaen du Laos. Gin au goût épicé, agrumes et fruité.

Gin Tanqueray Ten 18.00

43,10%Vol

Ce gin écossais aux saveurs d'agrumes est un incontournable des gins premium.

Gin Etsu 19.00

40%Vol

Gin élaboré au Japon, avec comme ingrédients principaux la genièvre et le yuzu. Belles notes d'agrumes avec un soupçon de thé vert. Nous vous le proposons avec un tonic et des zestes de citron vert.

Empress Gin 19.00

42%Vol

Une exclusivité qui nous vient du Canada et plus précisément du Fairmont Empress Hotel à Victoria. Gin élaboré à partir de leur fameux thé et de fleurs bleues papillon, qui lui confère sa belle couleur violette. Nous le mettons en valeur avec un 3 Cents Tonic.

Gin Mare 19.00

42,7%Vol

Gin Espagnol très connu aux parfums d'olives, thym, romarin et basilic, accompagné de 3 Cents Aegean Tonic. Exceptionnel selon nous!

Arbikie's Nadar Gin 19.00

43%Vol

Signifiant la nature en gaélique, Nàdar exploite le pouvoir de la nature et de la science pour créer le premier gin climatiquement positif au monde à base de pois. Un esprit révolutionnaire pour l'industrie des boissons, avec une empreinte carbone de -1,54 kg CO₂e. Base des pois, douceur florale. Citronnelle et feuille de citron vert de Makrut. Léger sur l'ensemble de genièvre et gingembre.

Gin Sutton's Seedless 18.00

42%Vol

Ce gin supérieur Suisse aux arômes uniques de rhubarbe, d'agrumes et de genièvre, et spécialement conçu pour les amateurs de gin tonic et de cocktails.

Gin des Mamies 17.00

45%Vol

Gin Lausannois aux arômes et parfum de cardamome et poivre. Accompagné de son Tonic 3 Cents.

LES INCONTOURNABLES



Belle Époque 17.00

250ml 9%Vol — low ABV

Doux et Fruité.

De la vodka et du sirop de sureau, avec de la purée de fraise et passion, du jus de pomme et cranberry, un peu de sucre. Tout simplement un cocktail fruité et léger.

Madeleine 2.0 18.00

160ml 10%Vol

Gourmand et rond.

Liqueur de mandarine Citrolle, Amaretto bianco Adriatico et jus d'ananas. Surprenant...

 *Référencé dans le Difford's Guide*

Don paloma 17.00

160ml 18%Vol

Légèrement amer et acidulé

Le fameux Paloma travaillé ici avec la Don Julio Réposado, jus de citron vert, sirop d'agave et Soda pamplemousse 3 Cents. Givrage au sel d'Himalaya et piment d'Espelette.

Moonlight Treat 19.00

140ml 17%Vol

Doux, subtil et légèrement herbacé.

Etrange mélange de Jaegermeister Manifest avec de la poire Belle de Brillat, Adriatico Amaretto et Citron. Brume d'eau de vie de poire Morand. On dit bravo à Yann pour cette excellente recette.

A1 Capone 19.00

150ml 16,5%Vol

Tropical et acidulé.

Créé pour l'ouverture du bar le Comptoir à Lausanne en 2013 par Bertrand Tessier. Rhum Kingston 62, liqueur de rhum Clément Coco, purée de passion, jus de citron vert et une pointe d'ananas, le tout shaker au sirop de basilic frais maison.



Sawatee Kha 18.00

110ml 22%Vol

Parfumé et acidulé.

Un cocktail très original au parfum thaïlandais. Nous remercions Ilyan pour cette recette de vacances. Gin Tanqueray, Cordial maison de basilic Thai et citronnelle. Un parfum de coriandre et la touche finale, un floating de Fernet Branca. Un vrai jardin zen mais dans un verre cette fois.

19 42
Don Julio

LES CLASSIQUES REVISITÉS ET NÉO CLASSIQUES



LCC Bloody Mary 18.00

200ml 8%Vol — low ABV

Epicé et gourmand.

Notre Bloody Mary classique mais avec notre Bloody mix, recette secrète. Un délice tout simplement.

BAAANNAANNNAAA 17.00

180ml 9%Vol

Fruité et épicé. Rafratchissant.

On retravaille ici le Moscow Mule à base de Rhum Banane Arcane de l'île Maurice avec jus de citron vert et du ginger beer.

« Bee-do bee-do bee-do. »

Asian Negroni 18.00

100ml 28%Vol

Puissant, épicé et amer.

Idéal pour l'apéritif.

On retravaille ici le Negroni avec des touches asiatiques et japonaise. En effet on infuse un gin à la citronnelle et au gingembre. Un vermouth 9 Di Dante rouge épicé et un Campari infusé au Shizo rouge. (Haaa Bertrand et son shizo...). Pour tous les amateurs du pays Nippon.

APPLETON ESTATE
JAMAICA RUM

Pop star 21.00

130ml 16%Vol

Doux et acidulé, gourmand.

Et voilà Manon qui nous donne sa version du Pornstar Martini, Elle retravaille ici avec un sirop de pop-corn et une liqueur de maïs. Passion, vodka vanille évidemment. Un cocktail doux et acidulé. Accompagné d'un trio de pop-corn et de son shot de prosecco.

Sérénity 20.00

120ml 12%Vol

Cocktail acidulé et herbacé.

Une base de vodka infusé à la sauge, un sirop de Matcha, du jus de citron. Recette très simple mais clairement efficace.

Autumn Seed 19.00

100ml 37%Vol

Fort, puissant et aromatique.

Yann Ici nous présente sa recette de l'Old-Fashioned version automne hiver. C'est une base de cognac Courvoisier VSOP infusé à la graine de courge torréfiée. Miel et bitter gingembre. Aucun refroidissement possible avec ce breuvage. 1 conseillé par jour.

Winter Bird 18.00

150ml 16%Vol

Légèrement amer et épicé. Suave.

Ici Manon retravaille le Jungle Bird en version clarifié à l'agar-agar. On y trouve du rhum Jamaïcain Appleton Estate, Campari, ananas, Falernum, jus de ciron vert et bitters aromatiques.

LES INSTAGRAMABLES

Gold Rush 35.00

100ml 30%Vol

Acidulé, rond et légèrement épicé.

Ilyan ici mets en avant le Téquila Don Julio 1942 avec une solution acide mais surtout la liqueur de Mandarine Napoléon infusé au clou de Girofle. Un cocktail surprenant servit accompagné de ses paillettes de feuille d'or. Bling Bling.

Pink Label 40.00

100ml 13%Vol

Légèrement fumé, rond et parfumé.

Kevin nous fait redécouvrir le Whisky Johnnie Walker Blue Label avec un cordial de pomme/poire et cynorrhodon/hibiscus. On l'accompagne d'un Mochi Sakura pour la perfection des saveurs et une fumée de saison gingembre et épices. Bonne dégustation.



Stratus 21.00

140ml 25%Vol

Gourmand et caféiné.

Un expresso Martini retravaillé à l'Armagnac Hors d'âge, purée et liqueur de châtaigne, un expresso. Servir sous cloche avec sa fumée de saison gingembre et épices.

La Triade 23.00

100ml 13%Vol

Velouté, gourmand et tropical.

Nous vous présentons ici une clarification au lait, lait de coco à base de rhum blanc Jamaïcain Kingston 62, coco, jus de citron vert, mangue et liqueur de Pandan. Servit dans sa boîte à trésor, accompagné d'un Mochi tropical et de son cuire de mangue.

Poupée Russe 20.00

160ml 16%Vol

Fruitée, légèrement piquant et herbacé.

Inspirée de la sauce Russe à base de pomme et de raifort. Victor nous présente une variante alcoolisée. À base de notre fameux gin aromatisé à l'herbe de Bisons, raifort, liqueur de pomme, jus de citron et bitter Umami. Servit bien sûr dans sa poupée Russe et sa fumée de gingembre et épices.

JOHNNIE WALKER
Blue Label

COCKTAILS SANS ALCOOL

Ginger & Passion 14.00

200ml

Purée de fruit de la passion, jus de citron, sucre et ginger beer.

Belle Époque 0.0 15.00

200ml

La version sans alcool mais tout aussi délicieux.

Virgin Spritz 12.00

150ml

Bitter sans alcool, Crodino jaune et soda 3 cents mandarine & bergamote. Et oui tout ça sans alcool.

Paloma 0.0 18.00

170ml

Comme la vrai Paloma mais sans alcool.

Madeleine 0.0 16.00

120ml

Adriatico Amaretto Zéro, liqueur d'orange Zéro et jus d'ananas.

Klover Mule 0.0 16.00

150ml

Rhum sans alcool, jus de gingembre, sirop de sureau et Kombucha artisanal Lausanoise Clover ginger et lemon.

Klover Club 16.00

150ml

Gin sans alcool, jus de citron, sirop de framboise, blanc d'œuf vegan et Kombucha artisanal lausannoise Clover framboise.

Expresso Martini 0.0 18.00

130ml

Rhum sans alcool Taeson, Ever Leaf Forest, liqueur sans alcool, Amaretto Adriatico sans alcool et un expresso. Presque meilleur que le vrai.

Hugo & Basil 0.0 12.00

150ml

Sirop de sureau, eau gazeuse avec soda Fig leaves 3 cents. Basilic frais.

POUR ALLER À LA PLAGE,
IL FALLAIT PASSER
DEVANT UN BAR.

JE N'AI JAMAIS VU LA MER.

- Film, Cocktails -

SI VOUS NE TROUVEZ AUCUNE INSPIRATION SUR NOTRE CARTE, DITES-NOUS CE QUE VOUS AIMEZ ET NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR D'ÉLABORER UN COCKTAIL À VOTRE GOÛT. N'HÉSITEZ PAS AUSSI À NOUS DEMANDER UN CLASSIQUE QUI N'EST PAS SUR CETTE CARTE. TOUS NOS TARIFS SONT TTC ET SERVICE INCLUS.

VINS AU VERRE

BLANCS

Le Petit Versailles 12,5%Vol
Chasselas Villette, Frère Dubois.
Lavaux AOC.
1 dl 7.00 75 cl 45.00

Petite Arvine Vieilles Vignes 13,5%Vol
AOC Valais, Domaine Dussex.
1 dl 10.00 75 cl 65.00

Tiria 13%Vol
Vermentino, Sardaigne, Domaine Puddu.
1 dl 8.00 75 cl 55.00

ROSÉS

L'Ingénue (Gamay) 12,3%Vol
Domaine Ludovic Paschoud,
Lutry, Suisse, 2024.
1 dl 7.00 70/75 cl 45.00

Favori (IGP) 12,3%Vol
Méditerranée, Château Favori, France,
IGP Méditerranéen, 2025.
1 dl 7.00 70/75 cl 45.00
1,5L (magnum) 95.00
3L (jéroboam) 230.00

ROUGES

Lune Noire 13,5%Vol
Garanoir et Gamaret, Frère Dubois.
Vaud AOC.
1 dl 10.00 75 cl 65.00

Humagne Rouge Réserve 14%Vol
AOC Valais, Domaine Dussex.
1 dl 9.00 75 cl 60.00

Rosso Vigliano 13%Vol
Toscan IGP, Sangiovese. Marchionni.
1 dl 8.00 75 cl 55.00

LES BOUTEILLES

BLANCS

Chemin de Fer 13%Vol
(Dézaley Grand Cru)
Luc Massy, 2024,
Lavaux, Suisse. 75 cl 79.00

Completer Reserve 15,5%Vol
Domaine Dussex, Valais,
VdP Suisse, 2023. 75 cl 72.00

Sauvignon Blanc 12,5%Vol
La Côte, AOC,
Henri Cruchon, 2019. 75 cl 59.00

Chardonnay 13%Vol
Grisons AOC, Domaine
G.Schlegel, 2021. 75 cl 125.00



Saint-Véran 13%Vol
Terre Noire AOC, Chardonnay,
Cote Maconnaise,
Eric Forest France, 2020. 75 cl 115.00

Etna Blanco DOC 14,5%Vol
Pietradolce, Carricante,
Sicile, Italie, 2025. 75 cl 82.00

ROUGES

Cornalin Parcéliaire 13,5%Vol
AOC Valais, Domaine
Dussex, 2023. 75 cl 79.00

Syrah Grand Cru 13%Vol
Pierre-Antoine Crettenand,
2020, Valais, Suisse. 75 cl 69.00

Saumur-Champigny La Paterne 13%Vol
Aoc France, Antoine Sanzay,
Loire, Cabernet-Franc
2023. 75 cl 75.00

Santenay 1^{er} Cru 14,5%Vol
Les Gravières. Domaine Jessiaume,
Pinot Noir, Bourgogne, France
BIO, 2023. 75 cl 115.00

Syrah La Rosine 14,5%Vol
Stéphane Ogier, Vallée du Rhone,
France, 2022. 75 cl 120.00

Amiral de Beychevelle 13,5%Vol
Saint Julien, 2016,
Bordeaux, France. 75 cl 85.00

Malbec Lindaflor 14,9%Vol
Bodegas Monteviejo,
2016, Argentine. 75 cl 89.00

Pagodes de Cos 14%Vol
Saint-Estèphe, Bordeaux
2014, France. 75 cl 140.00

Château Léoville Barton 13%Vol
Saint Julien 2015,
Bordeaux, France. 75 cl 185.00

La demoiselle de Sociando-Mallet 13,5%Vol
2016, Sylvie et Jean Gautureau
Haut-Medoc-AOC, France. 75 cl 65.00

Aurage 2020 15%Vol
85% Merlot et 15 %
Cabernet-franc. AOC Castillon,
Côtes de Bourg, Domaine Mijaville.
2020. France. 75 cl 90.00

Château Pontet-Canet 13%Vol
2013, Pauillac. France. 75 cl 195.00

La Sirène de Giscours 13%Vol
Margaux 2016, France. 75 cl 89.00

Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou 14,5%Vol
Saint Julien, 2019. France. 75 cl 80.00

LES MAGNUMS

Bourgogne Hautes Côtes de Nuit 13%Vol

100 % Pinot Noir, 2023, France. 120.00

L'Aurage Aoc Castillon 15%Vol

Merlot Cabernet Franc 2019
Domaine MitJaville Bordeaux 180.00



CHAMPAGNES

Prosecco
13,5%Vol 1 dl 8.00 75 cl 50.00

Drappier
Cuvée Brut nature zéro dosage
13,5%Vol 1 dl 17.00 75 cl 110.00

Drappier Rosé
Cuvée Brut Rosé
13,5%Vol 75 cl 130.00

Lallier blanc de Noirs
Grands crus, brut
13,5%Vol 75 cl 195.00

Lallier Grand Rosé
Cuvée Brut Rosé
12%Vol 75 cl 150.00

Laurent Perrier Rosé
13,5%Vol 75 cl 195.00

Bruno Paillard
Première cuvée extra-brut, AOC Champagne
12%Vol 75 cl 150.00
Magnum 150 cl 320.00

Ruinart Blanc de Blanc
13,5%Vol 75 cl 230.00

Dom Perignon
13,5%Vol 75 cl 420.00

Telmont
Blanc de Noirs 2015
13,5%Vol 75 cl 210.00



BIÈRES PRESSIONS

Boxer Old special
5%Vol 2,5/3 dl 5.00 5 dl 9.00

Embscade Nébuleuse
6%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

Moonshine Nébuleuse
5%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

BIÈRES EN BOUTEILLES

Speakeasy IPA
Nébuleuse
4%Vol 33 cl 9.00

Guinness
8%Vol 33 cl 10.00

Corona
4,5%Vol 33 cl 9.00

Stirling, Nébuleuse
(Sans gluten)
5,3%Vol 33 cl 9.00

Cidre Naturel Wignac
4,5%Vol 33 cl 9.00

Asahi
(bière Japonaise)
5%Vol 33 cl 9.00

DiversioN Nébuleuse
(Sans alcool)
0,5%Vol 33 cl 6.00



DIMSOMS

DIMSOMS ÉLABORÉS PAR MADAME SUM

Korean BBQ Chicken	20.00
<i>5 pièces</i>	
Haut de cuisses de poulet à la sauce BBQ koréene (Gojulang, hoisin, mirin)	
Bœuf Wagyu Suisse	25.00
<i>5 pièces</i>	
Mijoté lentement, jus de bœuf intense et savoureux.	
Brocoli grillé et amandes	20.00
<i>Vegan — 5 pièces</i>	
Brocoli grillé et amandes crémeuses. Notes de poivre noir.	
Shiitake	26.00
<i>Végétarien — 5 pièces</i>	
Une bombe de saveurs terreuses.	
Pork Belly 2.0	22.00
<i>5 pièces</i>	
Poitrine de porc cuite sous vide, citron vert et sweet chili.	
Tiger Prawn	22.00
<i>5 pièces</i>	
Crevettes et poisson, notes de gingembre et oignon nouveau, coriandre fraîche.	
Curry vert thaï	20.00
<i>5 pièces</i>	
Curry vert thaï parfumé, herbes fraîches, piquant doux.	
Assortiments	55.00
<i>14 pièces</i>	
Dégustation de l'assortiment salé pour 2 personnes.	

GYOZAS & BAO

Gyoza poulet truffe	20.00
<i>5 pièces</i>	
Shiitake, truffe noire, mirin et saké. Profond et élégant.	
Gyoza végétarien	18.00
<i>5 pièces</i>	
Portobello et shiitake, soja, huile de sésame, gingembre frais.	
Gyoza porc	18.00
<i>5 pièces</i>	
Porc suisse, umami de champignons, gingembre et soja.	
Bao porc char siu	12.00
<i>2 pièces</i>	
Inspiré des saveurs du porc Char Siu chinois, rôti lentement. Légèrement sucré.	
Bao canard massaman	15.00
<i>3 pièces</i>	
Une Chef's Edition par Stefan Heilemann. Canard effiloché avec une sauce Massaman	
<i>+ Garniture du bao : peanut crumble et Soï mayo</i>	
MOCHIS	
DESSERT GLACÉ JAPONAIS.	
1 PIÈCE : 5 CHF	
Mangue	
Sorbet mangue. Pur bonheur tropical.	
Sakura	
Un twist sur un classique Japonais, un aller direct pour les jardins de Tokyo.	
Caramel	
Caramel au beurre, relevé d'une pincée de sel.	

FOODS DE NOS ARTISANS

<i>Selon disponibilité.</i>	
Caviar prunier osciètre classique	25.00
<i>Maison Prunier Osciètre — 10 gr</i>	
Accompagné de deux blinis.	
Guacamole de petits pois	18.00
<i>Chez Denis — 150 gr</i>	
Accompagné de ses nachos.	
Duo Guacamole de petits pois et Houmous	35.00
<i>Chez Denis — 300 gr</i>	
Terrine de truite et truite fumée	18.00
<i>Chez Denis — 150 gr</i>	
Les planchettes apéritives	
Planchette de charcuterie et de fromages du moment. Nos viandes proviennent de la boucherie Maillefer au Mont-sur-Lausanne. Servie accompagnée de tranches de pain.	
<i>La moyenne</i>	18.00
<i>La grande</i>	28.00

Houmous	18.00
<i>Chez Denis — 150 gr</i>	
Servi avec ses tranches de pain.	
Rillettes de poulet rôti	18.00
<i>Chez Denis — 150 gr</i>	
Terrine de saison	20.00
<i>Chez Denis — 150 gr</i>	
Planchette de fromages	18.00
Assortiment de 4 fromages du moment.	
Sardines (la Rolls-Royce)	20.00
Pain et beurre.	



APÉRITIFS

Vermouth Blanc

6 cl 10.00

Lillet 17%Vol, Cinzano 15%Vol,
9 di Dante 18%Vol, Helvetico 16%Vol.

Vermouth Rosé

6 cl 10.00

Lillet 17%Vol, 9 di Dante 18%Vol.

Vermouth Rouge

6 cl 10.00

Carpano Antica Formula 16,5%Vol, Punt
& Mes 16%Vol, Cinzano 1757 16%Vol,
9 di Dante 18%Vol, Helvetico 16%Vol.

Vermouth Exceptionnel

4 cl 25.00

Vermouth Del Professor, Islay whisky cask
Finish, Jamaican Rum cask Finish.

Amer

6 cl 10.00

Apérol 11%Vol, Diableret 18%Vol, Byrrh
quinquina 18%Vol, Campari 23%Vol,
Cynar 16,5%Vol, Suze 20%Vol, Fernet
Branca et Mentha 28%Vol, Gran Classico
28%Vol, Amaro Monténégro 23%Vol,
Picon 18%Vol, Stim 17%Vol.

Anisé

Ricard 45%Vol 4 cl 7.00

Pastis Henri Bardouin 45%Vol 4 cl 8.00

Autres

6 cl 12.00

Pineau des Charentes 17%Vol,
Pommeau de Normandie 17%Vol.

Absinthe

4 cl 14.00

Larusée Bleu 55%Vol,
Larusée Verte 65%Vol.

PORTOS ET SHERRY

Fonseca Porto Blanc 20%Vol

6 cl 10.00

Taylor's Porto Red Tawny 10 ans 20%Vol

6 cl 15.00

LIQUEURS

Les Classiques

4 cl 12.00

Grand Marnier 40%Vol
Drambruie 40%Vol
Sambuca Molinari 40%Vol
Benedictine 40%Vol
Cointreau 40%Vol
Frangelico 20%Vol
Galliano 30%Vol
Get 27 21%Vol
Get 31 24%Vol
Kalua 21%Vol
Midori 20%Vol
Southern Comfort 35%Vol
Hierbas 20%Vol
Mahina Coco Clément 18%Vol
HpnotiQ 17%Vol
Ingwerer 18%Vol
Amaretto Adriatico Bianco 16%Vol
Amaretto Adriatico Natural 28%Vol
Saint Germain 20%Vol

Les Supérieures

4 cl 14.00

Chartreuse jaune 40%Vol
Chartreuse verte 55%Vol
Chambord 16,5%Vol
Italicus Bergamote 20%Vol
Patron tequila café 35%Vol
Mandarine Napoléon 38%Vol

Les Exceptionnelles

4 cl 35.00

Chartreuse jaune VEP 42%Vol
Chartreuse verte VEP 56%Vol
Chartreuse MOF 45%Vol
Chartreuse 9e Centenaire 47%Vol
Grand Marnier Centenaire 40%Vol



ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

TÉQUILA & MEZCAL



Bianco

Don Julio 38%Vol 4 cl 14.00 70 cl 170.00

Patron 40%Vol 4 cl 15.00 70 cl 180.00

Reposado

Don Julio 38%Vol 4 cl 15.00 70 cl 180.00

Patron 40%Vol 4 cl 16.00 70 cl 210.00

Anejo

Don Julio 38%Vol 4 cl 16.00 70 cl 210.00

Patron 40%Vol 4 cl 18.00 70 cl 210.00

Demandez nos tequilas supérieures ;

Clase Azul

Don Julio 1942

Jose Cuervo Reserva de la Familia

Mezcal Amores

Espadin Joven, Oaxaca

100% agave 37%Vol

4 cl 18.00 70 cl 220.00

Mezcal Casamigos

100% agave 40%Vol

Cuvée Georges Clooney

Espadin Joven, Oaxaca.

4 cl 18.00 70 cl 220.00



GIN

Tanqueray classique 43%Vol 4 cl 12.00

Bull Dog 40%Vol 4 cl 12.00

Tanqueray 10 47,3%Vol 4 cl 16.00 70 cl 200.00

Tanqueray Rangpur 41,3%Vol 4 cl 14.00

Tanqueray Flor de Sevilla 41,3%Vol (Angleterre) 4 cl 15.00

Tanqueray Blackcurrant Royale 43,1%Vol 4 cl 15.00

Monkey 47 47%Vol (Allemagne) 4 cl 16.00

Mare 42,7%Vol (Espagnol) 4 cl 16.00 70 cl 200.00

Botanist 46%Vol (Ecosse Islay) 4 cl 14.00 70 cl 180.00

Junipero 49,3%Vol (Etats-Unis) 4 cl 16.00

Empress 1908 42,5%Vol (Canada) 4 cl 16.00

Gin Mictlan 45%Vol (Suisse, Vaud) 4 cl 16.00

Gin des Mamies 40%Vol (Suisse, Vaud) 4 cl 14.00

Gin Arbikié Nadar 43%Vol (Ecosse) 4 cl 16.00

Gin Etsu 43%Vol (Japon) 4 cl 16.00



ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

VODKA

Ketel One 40%Vol (Pays-Bas)	4 cl	12.00	
3G Vodka 45%Vol (Suisse)	4 cl	25.00	
Ciroc 40%Vol (France)	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Belvedere 40%Vol (Pologne)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Noble Beluga 40%Vol (Russie, Sibérie)	4 cl	18.00	70 cl 220.00
Stolichnaya Elit 40%Vol (Russie)	4 cl	18.00	70 cl 220.00 175 cl 400.00
Chopin Potatoes 40%Vol (Pologne)	4 cl	18.00	
Zubrowka Bison Grass 40%Vol (Pologne)	4 cl	13.00	
Grey Goose 40%Vol (France)	4 cl	16.00	70 cl 200.00

VODKA MARTINI. AU SHAKER, PAS À LA CUILLÈRE.

- James Bond, 007 (1962) -



RHUM & CACHAÇA

Kingston 62 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	12.00	
Wray Nephew 63%Vol (Jamaïque)	4 cl	12.00	
Myers's Rum 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	13.00	
Appleton Estate Blend 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	13.00	70 cl 170.00
Appleton 12 ans 43%Vol (Jamaïque)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Appleton 21 ans 43%Vol (Jamaïque)	4 cl	25.00	70 cl 290.00
Diplomatico 40%Vol (Venezuela)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Matusalem 15 ans 40%Vol (République Dominicaine)	4 cl	15.00	
Mount Gay XO Réserve 43%Vol (La Barbade)	4 cl	18.00	
Kraken Spiced Rum 40%Vol (Trinité & Tobago)	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Angostura 1919 8 ans 40%Vol (Trinité & Tobago)	4 cl	14.00	
Angostura n°1 16 ans 40%Vol (Trinité & Tobago)	4 cl	25.00	
Zacapa Centenario 23 ans 40%Vol (Guatemala)	4 cl	18.00	70 cl 220.00
Malteco 15 ans 41,5%Vol (Guatemala)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Gosling Black Seal 40%Vol (Bermudes)	4 cl	13.00	
British Navy Pusser's Rum 54,5%Vol (Iles Vierges)	4 cl	13.00	
Trois Rivières 50%Vol (Martinique)	4 cl	13.00	
Clément Sélect Barrel 40%Vol (Martinique)	4 cl	14.00	
Clément Créole Schrubb 40%Vol (Martinique)	4 cl	13.00	
Cachaça 51,4%Vol (Brésil)	4 cl	10.00	
Santa Teresa 40%Vol (Vénézuëla)	4 cl	16.00	
Bacardi Reserva 8 40%Vol (Puerto Rico)	4 cl	14.00	
Pyrat XO 40%Vol (Caraïbes)	4 cl	20.00	

ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

WHISKEY JAPONAIS

Fuyu Blend 40%Vol	4 cl 16.00	70 cl 200.00
The Tottori Blend, Bourbon Aged 43%Vol	4 cl 18.00	
The Kurayoshi Pure Malt Sherry Cask 43%Vol	4 cl 25.00	
The Kurayoshi Pure Malt	4 cl 25.00	
The Matsui Single Malt Mizunara 48%Vol		
The Matsui Single Malt Sakura Cask 48%Vol	4 cl 25.00	
The Matsui Single Malt Peated 48%Vol	4 cl 25.00	

WHISKY ECOSSAIS

BLEND & MALT

Johnnie Walker Black Label 40%Vol	4 cl 13.00	70 cl 190.00
Johnnie Walker Green Label 40%Vol	4 cl 18.00	
Johnnie Walker Gold Label 18 ans 40%Vol	4 cl 18.00	
Johnnie Walker Blue Label 40%Vol	4 cl 25.00	70 cl 280.00
Smokehead 43%Vol	4 cl 18.00	
Oban 14 ans 43%Vol	4 cl 20.00	
Ardbeg 10 ans 46%Vol	4 cl 20.00	
Bowmore 12 ans 40%Vol	4 cl 20.00	
Lagavulin 16 ans 43%Vol	4 cl 20.00	
Isle of Jura Superstition 43%Vol	4 cl 20.00	
Talisker Distiller Edition 45.80%Vol	4 cl 20.00	
Glen Grant 18 ans 40%Vol	4 cl 20.00	
Octomore 8.1 59,3%Vol	4 cl 35.00	
Dalwhinnie 15 ans 43%Vol	4 cl 20.00	
Kilchoman 2010 Vintage 48%Vol	4 cl 20.00	
Buichladdich 2011 50%Vol	4 cl 18.00	

BOURBONS ET WHISKEY AMÉRICAINS/CANADIENS

Bulleit Bourbon/Rye 45%Vol	4 cl 13.00	70 cl 170.00
Wild Turkey 101/Rye 101 50.5%Vol	4 cl 13.00	
Wild Turkey Rare Bread 56,4%Vol	4 cl 14.00	70 cl 180.00
Wild Turkey 17 ans 43,4%Vol	4 cl 30.00	70 cl 350.00
Four Roses Single Barrel 52%Vol	4 cl 14.00	
Woodford Reserve 43,2%Vol	4 cl 16.00	
Eagle Rare 10 ans 45%Vol	4 cl 15.00	
Redemption 42%Vol	4 cl 16.00	
Canadian Club 40%Vol	4 cl 13.00	
Jack Daniel's 40%Vol	4 cl 13.00	

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY
Makes The Meal

J'AI PRIS PLUS
DE WHISKY,
QUE LE WHISKY
N'AS PRIS SUR MOI.
- Winston Churchill -

WHISKEY IRLANDAIS

Bushmills Black Bush 40%Vol	4 cl 12.00	
Bushmills 10 ans 40%Vol	4 cl 13.00	180.00
Mitchells Green Spot 40%Vol	4 cl 14.00	70 cl

ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF
ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

EAUX DE VIE, DIGESTIFS & PISCO

Abricotine Morand 40%Vol	4 cl	15.00	
Framboise Morand 43%Vol	4 cl	15.00	
Williamine 43%Vol	4 cl	15.00	
Génépi 41%Vol	4 cl	15.00	
Vieille Prune Barrique Etter 43%Vol	4 cl	17.00	
Cognac Bisquit VSOP 40%Vol	4 cl	14.00	
Cognac Courvoisier VSOP 40%Vol	4 cl	14.00	
Cognac Rémy Martin 1738 40%Vol	4 cl	16.00	70 cl 180.00
Cognac Rémy Martin XO 40%Vol	4 cl	25.00	
Cognac Camus XO 40%Vol	4 cl	25.00	70 cl 250.00
Metaxa 38%Vol	4 cl	10.00	
Pisco 1615 Quebranta 42%Vol	4 cl	13.00	
Sake Hakutsuru 15,5%Vol	4 cl	12.00	
Calvados Père Magloire 40%Vol	4 cl	12.00	
Calvados Christian Drouin 42%Vol	4 cl	16.00	
Calvados Coquerel, Vieilli en fût Bourbon 4ans 41%Vol	4 cl	16.00	



ACCOMPAGNEMENT 40ML: 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF
ACCOMPAGNEMENT 700ML: 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

SOFTS & HOT DRINKS



Ginger Beer au verre	3 dl	3.50
Jus de pomme artisanal	3 dl	3.50
Eau citronnée <i>(250ml de jus de citron maison et eau fraîche locale)</i>	3 dl	3.50
Café, Espresso, Ristretto		5.00
Thés BIO (selon disponibilités)		7.00
Coca Cola, Coca Zéro, Limonade Sprite, Fusetea (citron/pêche)	33 cl	5.00
Valser (plate/gazeuse)	50 cl	5.00
San Pellegrino	1 l	9.00
Jus de Tomate, Iris (Valais)	25 cl	8.00
Jus d'Orange	30 cl	6.00
Jus de Pamplemousse	30 cl	6.00
Jus d'Ananas	30 cl	6.00
Jus de Cranberry	30 cl	5.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.00
Crodino	10 cl	5.00
Three Cents Pink <i>Pamplemousse, Ananas Fig Leaves et Aegian</i>	20 cl	7.00
Kombucha Klover <i>Framboise et citron, Grenade et lavande, Gingembre, Piment et Concombre, Basilic</i>	33 cl	9.00



ON N'OUBLIE JAMAIS SON PREMIER COCKTAIL, SEULEMENT LE LENDEMAIN.

- Le fabuleux destin d'Amélie Poulain -



ALLERGIES

Nous essayons de vous donner le plus d'informations possibles concernant les allergènes ou les intolérances. En cas de doute, merci de vous adresser à notre équipe.

Nous précisons le contenu et la quantité de chaque boisson, ainsi que son degré d'alcool, cependant ce calcul est une approximation. Ces informations sont uniquement affichées à titre indicatif.

N'hésitez pas à nous laisser un petit commentaire sur google! Merci



DESIGN BY Butfirst,

